

Nepecena bomba



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **150 g**margarina
- **1**vanilin šećer
- **300 g**mljevene plazme
- **100 g**mljevenih oraha
- **100 g**suvo grože
- **200 g**žele bombona
- **100 g**cokolade za kuhanje
- **oko 20 kom**puslica

Dekoracija:

- **200 ml**slatke pavlake ili šlaga
- **malo**cokolade u prahu

Priprema

Prokuhati šećer i 2 dl vode. U topli sirup dodati vanilin šećer, cokoladu i margarin, pa miješati dok se sastojci ne otope. Malo prohladiti, pa dodati plazmu i mljevene orahe.

Zatim dodati i suvo grože i sitno sjeckane žele bonbone (po ukusu možete dodati i malo ruma).

Sve dobro sjediniti, pa sipati u sud ili kalup za tortu, koji smo obložili folijom. Preko poredati red puslica.

Ostaviti u frižider par sati, da se stegne, pa istresti na tacnu, tako da puslice dou kao podloga.

Umutiti šlag, premazati cijelu tortu, pa posuti cokoladom u prahu.

Savet